

Naan brød

Mandag 14. marts 2022

Ingredienser

100 gr. fuldkornsmel
500 gr. hvedemel
25 gr. gær
2 dl. vand
1½ dl. græsk yoghurt eller
yoghurtnaturel
1 æg
100 gr. smeltet smør
1 spsk. sukker
2 tsk. salt
Olivenolie til pensling
Evt. lidt nigellafrø

Fremgangsmåde.

1. Opløs gæren i det lunkne vand med en temperatur på ca. 37° grader, og tilsæt herefter yoghurt, æg, smør, salt, sukker og nigellafrø. Rør det hele godt rundt.
2. Tilsæt melet lidt af gangen, og ælt dejen godt med en røre- eller køkkenmaskine. Dejen skal være blød og smidig og kunne slippe skålens sider.
3. Lad nu dejen hæve lunt og tildækket i et par timer, eller til det har dobbelt størrelse.
4. Hæld lidt mel ud på bordet, og hæld forsigtigt dejen ud på bordet - dejen skal ikke slås ned, da den så mister mange af sine luftlommer, som gør brødet så lækkert luftigt.
5. Del dejen i 6-8 stykker og tryk eller stræk hvert stykke ud til en oval, så dejen er tyndere på midten end i enderne. Lad være med at anvende en kagerulle, da den også vil slå luften ud af dejen.
6. Placer naanbrødene på et stykke bagepapir, og pensle dejen med lidt olivenolie.
7. Bag brødene v.225° grader varmluft i ca. 10-25 minutter.
8. Lad naanbrødene køle lidt af, før servering.